

Menu de la semaine 43

Du 20 au 26 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Duo de carottes râpées vinaigrette au miel & orange	Salade italienne Copeaux de parmesan, croutons, batavia	½ pomelos rose	Houmous maison et galette de blé	Salade de crudités et chèvre rôti	Salade verte	Salade de betteraves
Curry doux de poulet coco Ebly Bio & Butternut	Saucisse et lentilles vertes Bio	Sauté de canard au poivre vert, riz pilaf	Pavé de saumon, sauce à l'aneth, Haricots beurre	Linguines aux crevettes et à la bisque maison	Gratin de poireaux composés et PDT gratinées à la mozzarella	Carbonnade de Bœuf maison et purée
FROMAGE (à la coupe ou portion, IGP, AOP ou Bio) & DESSERT (Fruits frais de saison ou pâtisserie ou compote + biscuit)						
LAITAGE Bio + POTAGE	LAITAGE Bio + POTAGE	LAITAGE Bio + POTAGE	LAITAGE Bio + POTAGE	LAITAGE Bio + POTAGE	LAITAGE Bio + POTAGE	LAITAGE Bio + POTAGE
<i>Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et de la disponibilité des denrées auprès de nos fournisseurs.</i>						

**Lait, œufs, céleri, moutarde, fruits à coque, gluten.	** Moutarde, céleri, lait, sulfites, œufs, fruits à coque, gluten.	**Lait, céleri, œufs, gluten, fruits à coque.	**Lait, gluten, œufs, sulfites, céleri, fruits à coque, sésame, poisson.	** Crustacés, lait, gluten, fruits à coque, œufs, moutarde, céleri, sulfites.	** Gluten, lait, céleri, œufs, fruits à coque, moutarde, poisson.	** Gluten, moutarde, lait, céleri, œufs, fruits à coque, sulfites.
---	--	---	--	---	---	--

** : Liste des allergènes à déclaration obligatoire. Cuisine centrale de Chorges - 2025.